44e Année. — N° 34 21 Aout 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La grève des « cotes » est terminée ; — Prix de vente des alcools d'industrie ; — Destruction des liserons dans les vignes ; — Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne ; — Une coopérative de producteurs de blé à Arles	173
N*	Tableau de l'écoulement des vins (mois de juillet 1927)	179
E. Hugues	Détermination, à la propriété, du titre des solutions aqueuses d'anhydride sulfureux liquéfié	180
Nougaret	Propagande pour le vin	182
Lucien Fret	Culture de pommes de terre de semence sélectionnée de Bretagne	184
Partie officielle	Loi étendant aux animaux, insectes, cryptogames et végétaux nuisibles certaines dispositions de la loi sur la police rurale	188
	Informations et communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Dégustation de vins d'hybrides. — Pour la défense de l'huile d'olive. — Ecoles de l'Oisellerie, de Fontaines, de Beaune, de Rambouillet	189
	Chemin de fer du Midi.	
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 août a donné les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1926).

Les sorties de la propriété Alsace-Lorraine comprise se sont élevées en juillet à 1.207.923 hectolitres, contre 3.884.081 hectolitres en juillet 1926.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne en cours et des précédentes, on trouve :

Sorties de la propriété...	octob. 1920-juillet 1921....	33.146.559	hectol.
— —	octob. 1924-juillet 1925....	37.756.419	—
—	octob. 1925-juillet 1926....	41.329.117	—
— —	octob. 1926-juillet 1627....	29.25).044	—

En Algérie, sorties totales à fin juillet 7.748.758 hectolitres, contre 10.544.347 à même date de 1926.

La consommation taxée s'est élevée, en juillet, à 2.813.172 hectolitres, contre 4 832.164 en juillet 1926.

Pour les dix mois écoulés, on trouve :

Consommation taxée	octob. 1920-juillet 1921.....	35.121.085	hectolitres.
— —	octob. 1924-juillet 1925.....	41.157.964	—
— —	octob. 1925-juillet 1926... .	45.005.705	—
— —	octob. 1926-juillet 1927.....	37.830.606	—

Le stock commercial s'est réduit, pour la France continentale, de 733.100 hectolitres. Il est vraisemblable qu'il se réduira davantage encore en août.

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.......	6.150 533	—
—	—	—	août 1921.......	8.228.580	—
—	—	—	octobre 1922.......	9.576.094	—
—	—	—	octobre 1923.......	10.159.760	—
—	—	—	septem. 1924.......	10.731.519	—
—	—	—	septem. 1925.......	11.119.359	—
—	—	—	juillet 1926.......	12.012.406	—
—	—	—	mars 1927.......	11.683.719	—
—	—	—	mai 1927........	11.368.075	—
—	—	—	juin 1927........	10.995.349	—
—	—	—	juillet 1927.......	**10.262.249**	—

Stock en Alsace : 248.994 hectolitres ; en Algérie, 378.922 hectolitres, contre 442.440 à fin juin.

La grève des « Cotes » est terminée

« Les présidents des Commissions de constatation des cours des « vins, réunis à Béziers, le 12 août 1927, ont décidé de reprendre « régulièrement les cotations à partir du mardi 16 août (1) ».

Faut-il en conclure que tout est pour le mieux ? Beaucoup, sans doute, ne seront pas de cet avis.

Le recrutement des Commissions officielles prête, évidemment, à la critique. Composées uniquement d'acheteurs, on peut se laisser aller à penser qu'elles ont intérêt à peser sur les cours. La tendance de tout acheteur est de payer le moins cher possible ; et la moindre différence dans les chiffres d'une cote peut avoir des conséquences importantes.

Supposez que le vin puisse valoir 200 fr. l'hecto, et que la Commission le cote à 198 francs. Ce n'est rien — et c'est énorme si cette différence de 2 francs se répercute sur les 25 millions d'hectolitres des quatre départements gros producteurs : perte pour la propriété, 50 millions de francs ; et cela, *quelquefois sans aucun profit pour les acheteurs eux-mêmes*.

Supposez cette autre éventualité, qui ne s'est peut-être jamais produite et qui ne se produira peut-être jamais, mais qui n'est pas absolument invraisemblable : supposez-donc que l'un des

(1) Résumé d'un « communiqué » aux journaux quotidiens de la région.

membres de la Commission officielle ait eu la mauvaise chance de vendre à bas prix et *à découvert* des vins qu'il va être obligé de racheter au prix fort. Quelque honnête qu'il soit, ne lui sera-t-il pas bien difficile de se montrer impartial ? Et ses collègues, — qui sont ses amis — ne seront-ils pas tentés de lui tendre une perche secourable ? La présence de viticulteurs dans les commissions apparaît, dans ces diverses hypothèses, comme un bien utile contre-poids.

En attendant la réforme du décret de 1866 — ce sera probablement long à venir — M. Rieunier, dans le « *Midi vinicole* » du 10 août, vient de reprendre une idée que nous avions nous-même émise dans le « *Progrès* » du 2 décembre 1911, où nous écrivions :

« Ne serait-il pas plus simple et plus « vrai » de donner tout bonnement la nomenclature des principales ventes faites dans la semaine, avec leurs prix exacts, en indiquant la qualité des vins vendus (plaine, coteau, etc.), leur degré alcoolique et même, le cas échéant, leurs défectuosités ?

Un comité mixte de courtiers, négociants et propriétaires, *n'ayant qu'à consigner des faits*, donnerait la note exacte des marchés. Et tout le monde y gagnerait, car tout le monde a un égal intérêt à être bien renseigné ».

« Que vaut-il mieux ? — écrit aujourd'hui M. Rieunier —. Les cours cotés par des Commissions officielles ou la publication des affaires faites ?...

Nous estimons que, tout bien pesé, la publication des affaires faites, en mentionnant le nom des caves et les quantités, vaut mieux que la fixation des cours par les commissions officielles ; la mention des quantités renseigne, en outre, sur le plus ou moins d'animation des marchés ».

La plupart des Caves coopératives ont déjà pris l'initiative de ces publications, et ont réussi, dans nombre de cas, à arrêter des mouvements de baisse injustifiés.

Prix de vente des alcools d'industrie

L'*Officiel* du 5 août publie l'arrêté suivant :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénéfice des cessions est fixée :

1° A 900 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue prise chez le distillateur, lorsque l'alcool sert au vinage ou au mutage des vins, en vue de la préparation des vins de liqueur, vermouths, mistelles et autres produits assimilés pour la consommation intérieure ;

2° A 600 fr. l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 500 fr. l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumerie, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., pour l'intérieur ;

4° A 360 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ;

5° A 340 fr. l'hectolitre, lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.), des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au dessous ;

6° A 300 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans tous les cas où, étant exonéré du droit de consommation, il n'est soumis qu'au payement de la taxe de statistique........

Et voilà..... cette année encore, tous nos vins de liqueurs, apéritifs, mistelles, etc., vont être des produits hybrides du Raisin et de la Betterave.

Et les marchés d'alcools viniques continuent à nous donner la mention : « Pas d'affaires ».

Que voulez-vous ? l'alcool d'industrie, au prix fixé par l'Etat, est un peu moins cher que l'alcool vinique.

Alcool de betteraves dans les vins ; — sucre de betterave dans les moûts. ... il paraît que c'est là le dernier mot du progrès.

Il y a pourtant, sans nous compter, quelques réfractaires. « Je n'ai jamais pu me résigner à classer la betterave ni la canne à sucre parmi les « *Viniferas* » ! » écrivait récemment M. J. Dubacquié, directeur de la Station œnologique de la Gironde.

Destruction des liserons dans les vignes

On nous écrit :

Collo (Constantine), 7 août 1927.

« Comme suite à votre article « Vigne et liserons » paru dans votre n° 31 du 31 juillet dernier, je me permets de vous faire connaître les résultats obtenus dans mes vignes.

En 1925, pulvérisation des liserons du rang de vigne avec une solution d'acide sulfurique 5 o/o, par hecto d'eau ; culture superficielle du rang une seule fois, par intercep.

En 1926, fumure des rangs de vigne : cianamide et chlorure de potassium, sarclage par intercep une seule fois.

En 1927, le liseron a presque totalement disparu. Fumure comme 1926.

De 1922 à 1924 l'espace entre chaque rang de ceps a été cultivé : charrue au printemps 2 façons ; hersages, herse canadienne et houes répétés. Le liseron n'y a jamais été abondant et il est disparu depuis 2 ans.

Est-ce le traitement à l'acide sulfurique ou les engrais indiqués, complétés par la culture avec intercep qui ont eu l'action la plus efficace, je ne sais, mais j'ai enregistré le résultat acquis.

La culture superficielle en faisant passer comme vous le conseillez, 10 à 12 fois des houes ou cultivateurs à lames horizontales tranchantes (avec intercep pour le rang de vigne), donneraient certainement de bons résultats, puisque j'ai obtenu ici, dans l'intervalle des rangs, destruction complète en 3 ans. »

J. HUBERT.

Action du sulfate de fer sur la végétation de la vigne

(*Suite à notre enquête sur cette question ; résultats contradictoires*)

Lézignan, 13 août 1927.

« Réponse à votre article sur l'action du sulfate de fer au sujet de la végétation de la vigne « procédé de M. Coulondre » paru dans le *Progrès* du 31 juillet dernier.

Je possède une vigne de 6.000 pieds, dont 4.000 aramon, 800 Morrastel-Bouschet et 1.200 Carignan, le tout greffé sur Riparia-Glabre et 101-14. Cette vigne, située dans un très bon terrain, est âgée de 26 ans et produit tous les ans une moyenne de 150 hectos à l'hectare. Malgré de très bonnes fumures annuelles, j'avais depuis trois ans une réduction sensible de végétation surtout à l'aramon. Cette année-ci, après renseignements demandés à M. Coulondre, j'ai badigeonné toute la vigne, en février, avec une solution de sulfate de fer à 30 o/o. Cette opération a été faite très consciencieusement au pulvérisateur. J'ai eu des résultats merveilleux et je puis affirmer que la végétation de cette vigne est supérieure d'au moins un tiers aux trois années précédentes.

J'ai fait ce traitement à 30 o/o seulement parce que j'avais fait dissoudre le sulfate de fer à l'eau froide et de cette façon l'eau se sature à 28 ou 30 o/o seulement. Je me propose de recommencer cette opération l'an prochain à 40 o/o en faisant dissoudre la matière à l'eau chaude.

Aucun œil n'a été brûlé par ce traitement ».

R. Miailhes,
Directeur-comptable
Coopérative de vinification et de vente.

*
* *

« Puisque vous demandez à vos lecteurs de vous renseigner sur les résultats obtenus par l'essai du procédé Coulondre sur la végétation de la vigne, je me permets de vous envoyer mes constatations.

J'ai expérimenté ce procédé sur trois parcelles différentes en laissant dans chacune de nombreuses rangées témoins.

Dans la parcelle nº 1 de 8.000 pieds en terrain argilo-calcaire fortement chlorosant, depuis le départ de la végétation jusqu'à l'heure où j'écris — non seulement — la partie traitée, n'a pas présenté de traces de chlorose, ce qui n'a rien de surprenant, mais la végétation a toujours été plus belle, pousses plus longues et couleur verte plus foncée que dans les parties témoins. La récolte y paraît aussi plus belle.

Dans les parcelles nº 2 et 3 ayant subi le même traitement (environ 160 kgs de sulfate de fer à l'hectare), mais situées en sol non chlorosant, il ne m'a jamais été possible, durant le cours de la végétation, d'observer la moindre différence entre les parties traitées et les parties non traitées.

On pourrait en conclure non pas que le sulfate de fer agit comme un excitant sur la végétation de la vigne, mais plutôt que la chlorose exerce une action déprimante sur cette végétation ».

Vailhé (Roujan).

Une Coopérative de producteurs de blé à Arles

« Aide-toi.....

C'est ce que viennent de faire les producteurs de blé de la région d'Arles, pour échapper aux griffes de quelques minotiers trop avides :

Le Syndicat professionnel agricole d'Arles, frappé de la marge existant entre les prix du blé (155 fr.) et celui de la farine (230 fr.), a essayé de mettre sur pied l'organisation d'une coopérative de producteurs de blé sur des bases très simples.

Personne n'ignore que les grands trusts de la minoterie tendent à absorber les petits minotiers, et il n'est pas rare de rencontrer des minoteries, très bien outillées, qui n'arrivent pas à travailler en plein rendement, par suite de la difficulté qu'elles ont à se procurer le blé nécessaire toute l'année. Beaucoup ne disposent pas de capitaux suffisants et d'autres jugent dangereux d'accumuler les stocks importants à la récolte, par suite des fluctuations que subissent les prix du blé.

Le Syndicat agricole d'Arles a été heureux de trouver un minotier de moyenne importance, disposant d'un moulin pouvant produire 120 quintaux de farine par 24 heures, et qui a compris l'intérêt qu'il pouvait retirer d'une entente avec les producteurs de blé. Ce minotier a accepté de moudre à façon à un prix intéressant pour les producteurs de blé et intéressant pour lui en tant qu'industriel.

La Coopérative des producteurs de blé a passé un contrat avec le minotier, qui s'engage, moyennant une redevance de 6 fr. 50 par 100 kilos de blé, à assurer les marchandises contre l'incendie, à moudre le blé en garantissant une extraction de 78 kilos de farine et de 20 kilos 1/2 d'issues par 100 kilos de blé. Le minotier assure le logement, la conservation du blé qui lui est confié. Il est responsable des poids des marchandises entrées et sorties.

Les adhérents peuvent recevoir, par l'intermédiaire de la Caisse Régionale de Crédit Agricole d'Arles, 50 °/₀ de la valeur du blé livré ; ces avances sont faites au taux de 6 °/₀.

Les premiers règlements font ressortir un prix moyen pour la vente du blé atteignant 175 fr. *Les coopérateurs retirent donc un bénéfice de 15 à 20 francs par 100 kilos, sur les prix offerts par le commerce.*

Voilà un bon exemple à suivre. On en trouverait d'autres, ne fût-ce qu'en Algérie où l'on inaugurait, il y a quelques semaines, les Docks-silos de Relizane qui, avec ceux de Thiersville, de Tizi, de Bou Rached et de Burdeau, peuvent dès aujourd'hui emmagasiner 400.000 quintaux de blé. Et cela ne fait que commencer..... en Algérie. Mais en France??

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1926-1927 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
1	Ain	4.763	86 963	22 238	267.106	41.174
2	Aisne	1.352	10 874	21.838	308.630	62 496
3	Allier	5.728	126.529	34.270	448 265	45 614
4	Alpes (Basses-)	394	3 963	4.587	45 535	5 184
5	Alpes (Hautes-)	395	9.296	5 999	72 858	9 449
6	Alpes-Maritimes	353	6 420	37.002	525 275	66 411
7	Ardèche	11.554	255.162	13 320	200 686	26.887
8	Ardennes	»	»	9.489	142.797	29.793
9	Ariège	774	9 984	9.106	96.432	7.341
10	Aube	99	10.852	25.844	340.949	61 765
11	Aude	195.805	4,372.197	23 956	401.828	67 761
12	Aveyron	3.804	60 681	23.037	299 555	17.568
13	Bouches-du-Rhône	31.357	751.058	74.706	855 434	142 297
14	Calvados	»	»	8.759	114 105	47 988
15	Cantal	9	435	16.036	214.791	14 892
16	Charente	3.725	307.791	23.586	273 285	36.543
17	Charente-Inférieure	16,558	586 388	28 528	327 499	81.260
18	Cher	1.893	34.468	23 198	314.508	39 920
19	Corrèze	471	6.564	14.474	191.351	48 986
21	Côte-d'Or	3.779	128.908	35.467	487 725	449.265
22	Côtes-du-Nord	»	»	11.392	134 845	48 877
23	Creuse	»	»	49.848	253 673	32.866
24	Dordogne	19.058	344.447	20.857	271.480	37 367
25	Doubs	8	436	26.611	388.284	57 055
26	Drôme	3.516	82.039	10.534	144.469	24 365
27	Eure	»	»	7.603	98.899	26 032
28	Eure-et-Loir	15	231	16.138	213.797	48 513
29	Finistère	»	»	34.786	452.058	103.324
30	Gard	92.694	2,514.694	22 258	386.305	38 496
31	Garonne (Haute-)	8.928	185.689	34.045	395 073	31 534
32	Gers	14.756	721.217	8.318	103.686	37 650
33	Gironde	112.834	2,282.723	107.731	1,434.829	1 269 726
34	Hérault	372.613	8.399.483	39.758	608 883	378.694
35	Ille-et-Vilaine	»	»	10.881	143 873	47.515
36	Indre	2.050	52.133	17.308	224.908	21 657
37	Indre-et-Loire	11.823	218 945	27.455	356.751	92 360
38	Isère	6.685	146.912	42.713	548 172	69.026
39	Jura	2.234	39.088	18.238	261.480	47.366
40	Landes	5.747	112.024	17 752	230 003	23.715
41	Loir-et-Cher	9.699	224.050	15 942	224.624	53 924
42	Loire	4.223	116 907	72.081	956.280	122 912
43	Loire (Haute-)	127	2.061	24 599	343.414	38 550
44	Loire-Inférieure	7.955	150 165	51 149	725.758	144 250
45	Loiret	3 084	44.361	35 103	411.223	70.530
46	Lot	3.121	60.843	7.192	94.674	5.115
47	Lot-et-Garonne	17.319	351.662	17.104	214.953	19 927
48	Lozère	250	4 662	4 880	62 858	8 222
49	Maine-et-Loire	10.922	196 350	33.272	429.723	192 843
50	Manche	»	»	3.160	38.145	21 994
51	Marne	90	93.928	60 542	803.547	1.065 550
52	Marne (Haute-)	27	433	16 698	255.890	29 745
53	Mayenne	7	53	3.514	45 150	18 804
54	Meurthe-et-Moselle	17	732	49 468	704.262	141 932
55	Meuse	14	177	20 637	305.618	40 086
56	Morbihan	14	224	8.519	118.304	42.083
58	Nièvre	840	19.990	23 106	316.136	47.327

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sortiesdes chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de juillet	Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de juillet	Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
59	Nord	»	»	72.682	761 667	306.928
60	Oise	»	»	18.496	261 249	52.042
61	Orne	»	»	4.103	51 519	15.496
62	Pas-de-Calais	»	»	31.144	342.137	108.141
63	Puy-de-Dôme	7.015	106.929	48.044	543.207	55.196
64	Pyrénées (Basses-)	4.511	73.932	39.920	418.036	57.477
65	Pyrénées (Hautes-)	618	11.396	13.470	149.252	18 221
66	Pyrénées-Orientales	62.400	2 628 771	17.956	402 046	78 407
69	Rhône	14.292	397.155	113.259	1.442.844	360.000
70	Saône (Haute-)	9	335	26.306	396 142	56.755
71	Saône-et-Loire	13.017	457.628	40.972	604.874	167.208
72	Sarthe	461	8.500	7.686	106.916	24.158
73	Savoie	4.026	96.732	17.126	230.459	23.391
74	Savoie (Haute-)	771	27.194	16.596	211.630	44 402
75	Direction de la Seine	»	»	364 630	5.002.507	1.462 054
	Direction des droits d'entrée	»	»	167.516	2.586.480	736 137
76	Seine-Inférieure	»	»	47.350	599.570	177.920
77	Seine-et-Marne	4	160	30.205	429 654	83.895
78	Seine-et-Oise	5	398	67.511	927 841	192.841
79	Sèvre (Deux-)	1.029	24.795	18.159	247.132	29 557
80	Somme	»	»	16.395	205 927	46.927
81	Tarn	12.349	366.705	18.933	268.907	33.166
82	Tarn-et-Garonne	6.727	96.123	7.981	91.902	11.298
83	Var	44.525	1.033.769	30.546	408.276	62.149
84	Vaucluse	22.038	371.776	11.027	128.411	39.166
85	Vendée	8.692	81 047	16.137	176.338	28.101
86	Vienne	6.848	155.447	17.769	221.517	23.147
87	Vienne (Haute-)	»	109	33.120	418 656	49.749
88	Vosges	7	66	33.636	468 765	95.756
89	Yonne	1.571	52.653	46.423	238.803	50.328
	Total pour la France.	1.202.364	29.133.501	2.753.819	30.960.106	10.262.249
	Moselle	198	3 854	17.025	245 841	70 453
	Bas-Rhin	1.465	31 370	17.379	240.530	95.217
	Haut-Rhin	3.896	87.309	25.949	384.129	83 324
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	5.559	123.533	60.353	870.500	248 994
	Algérie					
	Alger	102.740	4.162.343	»		192.232
	Constantine	22 019	902.152	»		20 419
	Oran	29.196	2.384.263	»		165.271
	Total pour l'Algérie	153 955	7.448.758	»		378.922

DÉTERMINATION A LA PROPRIÉTÉ

DU TITRE

DES SOLUTIONS AQUEUSES D'ANHYDRIDE SULFUREUX LIQUÉFIÉ

La tenue et la qualité de nos vins doivent beaucoup au sulfitage de la vendange.

Pour réaliser cette opération, on utilise le gaz sulfureux sous diverses formes et, notamment, dans quelques caves, l'anhydride sulfureux obtenu par la volatilisation du gaz liquéfié.

Il est actuellement facile de préparer très économiquement, à la propriété des solutions d'anhydride sulfureux dans l'eau, d'un titre déterminé, avec les tubes métalliques ou bombes livrés par le commerce.

Mais ces solutions présentent l'inconvénient d'être peu stables par suite de l'oxydabilité du gaz sulfureux en présence de l'oxygène de l'air et des pertes dues à l'évaporation du gaz lorsque la température s'élève.

Il est donc absolument nécessaire de vérifier, avant leur emploi, le titre de ces solutions.

La méthode chimique en usage (dosage volumétrique par la liqueur d'iode) n'est pas d'une application toujours facile dans un domaine pendant la période si active des vendanges.

Le procédé suivant, employé sur nos conseils, par plusieurs viticulteurs, nécessite peu de temps, n'exige qu'un matériel très réduit, et donne de bons résultats.

Il consiste à prendre avec un densimètre, le matin de préférence, moment où la température est la plus voisine de 15°, la densité de la solution que l'on veut employer au cours de la journée.

Cette densité connue, une table permet d'établir, par une simple lecture, la teneur en anhydre sulfureux approximative, mais suffisante en pratique, de la solution envisagée.

Nous engageons les viticulteurs qui emploient à la vendange l'anhydride sulfureux liquéfié à vérifier leurs solutions par cette méthode. Ils trouveront ci-dessous *une table de correspondances en vue de cette opération.*

RICHESSE EN SO^2 DES SOLUTIONS A 15° C. (Scott)

Densités	SO^2 °/₀	Densités	SO^2 °/₀	Densités	SO^2 °/₀
1,0028	0,5	1,0221	4,0	1,0426	8,0
1,0056	1,0	1,0248	4,5	1,04[illegible]0	8,5
1,0085	1,5	1,0275	5,0	1,0474	9,0
1,0113	2,0	1,0302	5,5	1,0497	9,5
1,0141	2,5	1,0328	6,0	1,0520	10,0
1,0168	3,0	1,0353	6,5	1,0554	11,0
1,0194	3,5	1,0577	7,0	1,0605	12,0
		1,0401	7,5	1,0656	13,0

E. HUGUES,
Directeur de la Station œnologique de l'Hérault.

PROPAGANDE POUR LE VIN

Si le Vin a des ennemis, il a aussi d'ardents défenseurs, tels M. Nougaret et ses collègues du Comice de Béziers, qui ont créé l'« Association de propagande pour le Vin » — qui vient de s'enrichir d'un Comité scientifique constitué par d'éminents médecins, sous la présidence de M. P. Viala.

La propagande ne se fait pas toute seule ; et l'Association a besoin du concours de tous les intéressés.

C'est ce qu'expliquait magistralement M. Nougaret, président de l'Association, dans un discours prononcé au banquet offert aux Amis du Vin à l'occasion du Congrès Viticole de Montpellier.

*
* *

Discours de M. Nougaret

« Si la vigne a des ennemis, le vin en a davantage encore. Depuis quelques années une campagne intéressée a été entreprise contre le vin et si nous n'y prenons garde, si nous ne réagissons pas énergiquement, notre réveil sera cruel. Certains ennemis du vin ne vont-ils pas jusqu'à prétendre porter la question de la prohibition des boissons fermentées devant la Société des Nations !

L'heure peut paraître mal venue pour redouter un orage dans le ciel serein du moment, mais qui contredira la règle immuable de l'ordre éternel des choses : « après un temps, il en vient un autre ».

Les Ligues prohibitionnistes qui semblent mues uniquement par une pensée de perfectionnement social, cachent les calculs particuliers d'hommes d'affaires qui tirent profit de la consommation des boissons concurrentes du vin en faussant sciemment les idées de la population.

Qu'il s'agisse du thé, en faveur duquel s'exerce constamment une propagande habile, du chocolat, du café, d'eaux minérales, il est facile de relever, comme les abstinents le font pour le vin, bien des altérations et des fraudes, ainsi que des désordres qu'ils occasionnent souvent dans l'organisme.

De savantes observations médicales les ont maintes fois constatées. Aucune boisson n'est parfaite, surtout l'eau qui est le véhicule de la dysenterie, de la fivre typhoïde, du choléra et de plusieurs autres maladies virulentes et contagieuses.

Et pourtant, nous sommes obligés de constater qu'en France contre toute logique, par suite d'une erreur grossière, parce qu'on ignore les bienfaits du vin dans l'organisme, on consomme à l'heure actuelle *plus d'eaux minérales que de vin.*

Prenons donc comme exemple ceux qui, bien organisés, réussissent à écouler un produit qui ne vaut pas le vin.

Dans toutes les expositions, dans les établissements publics, dans les wagons-restaurants, vous voyez des placards préconisant les bienfaits d'une eau de table quelconque.

Les sociétés ou compagnies qui vendent une eau de source ont des bureaux bien organisés, des voyageurs de premier ordre, des représentants bien choisis, des dépôts bien placés. Pour faire connaître ces eaux, des agents ont l'ordre de distribuer gratuitement de temps en temps, des caisses de 25 ou 50 bouteilles.

Ce que font ces sociétés pour vendre leurs eaux, les viticulteurs et les commerçants seraient-ils incapables de le faire pour augmenter l'écoulement du vin ?

Pour répondre aux prohibitionnistes qui ont fait couvrir les murs de Paris et des grandes villes industrielles, d'affiches et de placards dénigrant le vin, le Comice agricole de Béziers, aidé par la Société des Beaux-Arts de cette ville, a organisé en mai dernier, un concours d'affiches... pour la propagande du vin. Vous savez combien son succès a été grand. Nous constatons chaque jour que son succès est plus considérable que nous aurions pu le penser.

L'Illustration a bien voulu parler des «Bienfaits du Vin», en reproduisant quelques affiches primées et aussitôt, de tous les pays du monde, nous sont parvenues des lettres de félicitation et d'encouragement.

Au concours d'affiches a succédé un acte de propagande qui, pour être en apparence moins important a déjà certainement produit et produira chaque jour son effet : nous voulons parler de la « flamme » que portent désormais sur leur enveloppe toutes les lettres missives partant de Béziers : « *Le vin est un aliment, buvez du vin* ».

Mais pour qu'une œuvre de propagande puisse atteindre le but qu'elle se propose, elle doit remplir trois conditions essentielles :

Avoir une *continuité*.

Constituer une *véritable valeur*.

Posséder des *ressources*.

Le Comice agricole de Béziers a heureusement réalisé la première condition de la continuité en créant :

« *L'Association de Propagande pour le vin* ».

La *valeur* de l'Association de propagande pour le vin : elle sera ce que nous la ferons.

Les dévouements éclairés qui ne font pas défaut dans la viticulture française, la C. G. V. dont les dirigeants ont droit à toute notre admiration et toutes les sociétés agricoles, viticoles et commerciales, dont la compétence et le dévouement sont bien connus, doivent constituer cette valeur que nous recherchons pour notre œuvre, dont la continuité sera vérifiée et assurée de génération en génération par l'esprit de tradition qui la dominera tout entière.

Mais il faut qu'une organisation comme la nôtre ait des *ressources* : on ne fait pas de propagande par des discours seulement ou des banquets. La propagande doit posséder des armes et se trouver aussi bien prête à attaquer qu'à se défendre.

A attaquer, en faisant valoir partout et toujours les bienfaits du vin ; à se défendre, en traquant partout et toujours où elle pourra les découvrir les détracteurs du vin, quel que soit le plumage sous lequel savent se dissimuler ces apôtres de l'Eau, du Café, du Thé, en mal de philantropie, ou aiguillonnés par de puissants intérêts.

A tous les ennemis du Vin, nous déclarons la guerre et nous la leur ferons sans merci.

Car le Vin est une des gloire de la France !

C'est à lui que nous devons notre ardeur, notre générosité, notre gaîté !

Et la gaîté, c'est plus qu'une qualité, c'est une vertu bien française. C'est

à elle que nous devons notre optimisme, notre courage et cette puissance de relèvement dont le monde entier est toujours émerveillé.

Je bois à vous tous, au Vin de France, aux amis des Vins de France, à la gaîté française ! »

NOUGARET.
Président de l'Association
de Propagande pour le Vin.

CULTURES DE POMMES DE TERRE DE SEMENCE
SÉLECTIONNÉE DE BRETAGNE

Sur l'initiative des Compagnies de chemins de fer P.-O. et P.-L.-M., auxquelles nous devons rendre un hommage légitime pour la part très grande qu'elles prennent au développement et à l'intensification de notre production agricole, une mission d'agriculteurs avait été organisée, les 11, 12 et 13 juillet dernier pour la visite des centres de cultures de pommes de terre de semences sélectionnées et officiellement contrôlées, créées en Bretagne sous les auspices de l'Office Agricole de l'Ouest et dirigée par M. Duboys, le distingué directeur des centres de sélection de Bretagne. Le programme comprenait la visite des centres de Châteaulin et Quimperlé (Finistère) et de Pontivy (Morbilhan).

En 1926, la sélection a porté sur plus de sept cents hectares et bien que l'année ait été, en général, peu favorable à la culture des pommes de terre, grâce à l'habitude prise par les producteurs de semences sélectionnées, de pratiquer la germination préalable qui permet d'éliminer les tubercules atteints de filosité, grâce aussi à l'application de traitements cupriques contre le mildiou, à une méthode culturale intensive et à l'application de fumures appropriées, les rendements ont été satisfaisants, c'est ainsi que, dans les bonnes exploitations des centres de Châteaulin et de Pontivy, des rendements de 25 à 30.000 kgs à l'hectare ont été obtenus couramment pour l'Institut de Beauvais.

La sélection des pommes de terre de semences, en Bretagne, s'opère en vue de la production de tubercules sains, non seulement au point de vue des caractères apparents : forme des tubercules, état et nombre des germes, état de santé apparent du tubercule, mildiou, pourriture, mais surtout au point de vue de ce que l'on pourrait appeler le caractère caché, d'où découle la capacité de production.

Cette capacité de production résulte, en effet, de la valeur et de l'origine des ascendants, observation d'ordre général, mais qui s'applique tout particulièrement aux pommes de terre ravagées par les maladies de dégénérescence qui se sont malheureusement généralisées au cours de ces dernières années.

Contre ces maladies qui sont à la fois contagieuses et héréditaires, il n'existe qu'un seul remède : l'élimination au cours de la végétation de tous les sujets atteints, cette élimination des touffes malades pour ne conserver que des touffes saines, peut être réalisée pratiquement lorsque l'on connaît les maladies de dégénérescence, qui sont caractérisées par leur dénomination et que nous allons rappeler brièvement.

Les différentes formes de dégénérescence sont généralement ramenées à trois principales :

1° La maladie de l'« Enroulement », caractérisée par l'enroulement des folioles qui s'enroulent sur les bords. Cette déformation se manifeste d'abord sur les fouilles de la base, puis gagne progressivement toute la plante qui reste basse et chétive, les feuilles deviennent raides et cassantes, ce qui permet de déceler nettement la maladie quand on les froisse ;

2° La maladie la « Frisolée » qui se traduit par la crispation des feuilles donnant à la plante un aspect très particulier, les entre-nœuds restent courts et les tiges basses ;

3° Enfin la maladie de la « Mosaïque » qui se caractérise par la présence de taches jaunâtres, rappelant certaines formes de chlorose, mais ces taches claires ou jaunes sont parsemées assez régulièrement, ce qui permet, avec un peu d'habitude, de déceler rapidement la maladie, qui s'accompagne fréquemment d'enroulement et de frisolée.

La transmission de la maladie par les tubercules étant nettement établie, de même que la contamination des pieds voisins par contagion, le rôle du syndicat consiste à faire éliminer par un contrôle sévère toutes les plantes malades.

Voici comment est organisé ce contrôle dans les syndicats bretons de producteurs de semences ;

Des contrôleurs régionaux exercent leur surveillance sur des secteurs comprenant habituellement une quarantaine d'exploitations et effectuent au minimum trois visites durant la période de végétation des pommes de terre.

La première visite est faite dès que les plants ont atteint dix à quinze centimètres de hauteur.

Le contrôleur, accompagné du propriétaire, parcourt le champ à sélectionner et se rend compte de son état général, il montre au cultivateur les plantes qui devront être arrachées, et il consigne ses observations sur un carnet de contrôle, spécialement établi pour cet usage et sur lequel il notera également ses appréciations et les résultats de ses comptages au cours des inspections successives.

Les comptages sont pratiqués par sondages, en partant d'un point quelconque d'une ligne et en relevant sur cent plantes le nombre de plants manquants, de sujets étrangers et de touffes atteintes de dégénérescence ; les sondages sont naturellement d'autant plus nombreux que la superficie du champ est grande, il se fait en général quatre sondages par hectare.

Les maladies de dégénérescence étant, comme nous l'avons vu, contagieuses par simple voisinage, cette première élimination des plants malades est très importante car elle évite la contamination des plants voisins, les touffes malades étant arrachées, transportées hors du champ et détruites.

L'enroulement, la frisolée et la mosaïque se manifestant pendant tout le cours de la végétation, la deuxième visite qui a lieu au début de la floraison, permet au contrôleur de faire supprimer les nouvelles plantes malades.

Il se rend compte en même temps de la bonne exécution des instructions données lors de son premier passage et quelques semaines plus tard, alors que les fanes sont encore bien vertes, le travail de sélection est complété par l'arrachage des derniers pieds étrangers ou contaminés qui auraient pu échapper aux visites précédentes.

Les cultures présentant plus de sept pour cent de plants contaminés, dès la première visite, sont rejetées et il en est de même lorsque le travail

prescrit au cultivateur n'a pas été exécuté au moment de la deuxième ou troisième visite.

Les contrôleurs officiels qui sont les Directeurs des Services Agricoles, les Professeurs spéciaux d'Agriculture et le Professeur de pathologie générale de l'école de Rennes, accompagnent le plus souvent possible les contrôleurs régionaux et assistent spécialement à la dernière inspection pour s'assurer si la sélection sur pied est bien exécutée.

Ils attribuent à chaque culture la note qu'elle mérite, l'échelle de notation allant de 7 à 10, les cultures ayant une note inférieure à 7 sont rejetées et les autres classées en trois catégories :

Classe A — (1er Choix)	Notes :	10, 9 1/2 et 9.
Classe B — (2e Choix)	—	8 1/2 8.
Classe C — (3e Choix)	—	7 1/2 et 7.

Dans la classe A, n'entrent que les semences ayant moins de un pour cent de dégénérescence.

La classe B comprend les semences issues de cultures ayant de 1 à 3 pour cent, et la classe C, celles récoltées dans les champs où la proportion des pieds malades variait de 3 à 7 pour cent.

Les prix de vente des pommes de terre de semence sont établis en prenant pour base le prix des tubercules destinés à la consommation, majoré d'un pourcentage dont la plus grande partie est destinée à encourager le producteur et le dédommager des pertes résultant de l'arrachage prématuré des touffes malades, dont les tubercules auraient pu être utilisés pour la consommation si on les avait laissés arriver à maturité, et le surplus est réservé pour couvrir les frais de contrôle.

La garantie offerte aux acheteurs de semences sélectionnées est très importante, les maladies de dégénérescence arrivant à faire baisser progressivement les rendements jusqu'à les rendre presque nuls vers la quatrième ou cinquième année.

Les pommes de terre livrées par les Syndicats producteurs de semences sélectionnées et officiellement contrôlées sont toujours accompagnées d'un certificat de contrôle sanitaire portant la signature du contrôleur officiel, cette garantie est exclusivement délivrée par l'organisation des syndicats bretons et doit toujours être exigée par les acheteurs, en outre, une étiquette portant le nom du cultivateur est placée à l'intérieur du sac, ce qui permet à l'acheteur de contrôler la provenance exacte des semences qui lui sont livrées, de faire part au Syndicat du résultat obtenu et de redemander des semences provenant de la même culture si les résultats ont été satisfaisants.

Voici, d'après les variétés cultivées, les syndicats fonctionnant actuellement et pouvant offrir toutes les garanties désirables :

Institut de Beauvais. — Syndicat de Châteaulin. — M. Ch. Goas, président à Kerjean, Châteaulin (Finistère); Syndicat de Pontivy. M. F. Ridel, président à Beauregard, à Clerguec (Morbihan) ; Syndicat d'Ille-et-Vilaine. — M. Lavaron, professeur d'agriculture, 43, avenue Janvier, à Rennes.

Saucisses de Bretagne. — Syndicat de Quimperlé. — M. Le Gall, président à Kemours, près Quimperlé (Finistère) ; Syndicat de Lanvaux. — M. Cossé, président à Prévostaie Pleucadenc (Morbihan).

Industrie. — Syndicat de Lanvaux. — M. Cossé, président à Prévostaie Pleucadenc.

Kam-Mellen (Bretonne ou Hollande Jaune) — Syndicat de Mespaul. — M. C. Rosec, président à la Garenne, Mespaul (Finistère); Syndicat de Lanvaux. — M. Cossé, président à la Prévostaie Pleucadenc.

Fluck Géante de St-Malo. — Syndicat de Dol de Bretagne. — M. Lemarié, président à Baguer-Morvan (Ille-et-Villaine).

Ces renseignements ont été donnés aux membres de la mission par M. Duboys, qui dirige avec autant de dévouement que de compétence les centres de sélection de pommes de terre de semence de Bretagne.

Ne pouvant entrer dans le détail des visites effectuées dans la région de Châteaulin, à St-Ségal, St-Nic et Plomordiern, de Quimperlé, à Mellac et Baye et de Pontivy et Cleguerec, nous devons signaler la parfaite tenue des champs visités, dont la végétation splendide et la belle production, dont nous avons pu nous rendre compte par l'arrachage de nombreux pieds, ont fait l'admiration de tous les membres de la mission.

D'une façon générale, la culture des pommes de terre revient tous les trois ou quatre ans en Bretagne avec l'assolement suivant :

Pommes de Terre — Blé — Avoine — Betteraves.

Ou seulement : Pommes de Terre — Blé et Avoine.

Les plantations se font aux écartements moyens suivants : 0,60 à 0 m. 70 entre les lignes et 0 m. 40 entre les plants.

En outre d'une bonne fumure au fumier de ferme 15 à 25.000 kgs à l'hectare, on applique avec peu de variantes, la formule suivante :

Azote — sous forme de sulfate d'ammoniaque — 200 kgs à l'hectare ;

Acide phosphorique — sous forme de superphosphates riches — 4 à 500 kgs à l'hectare ;

Potasse — sous forme de Chlorure de Potassium — 2 à 300 kgs à l'hectare.

Les quantités de semence à l'hectare varient de 1.800 à 2 000 kgs et la récolte peut atteindre suivant les conditions atmosphériques et la nature du sol, plus ou moins favorables, de 25 à 40.000 kgs de tubercules à l'hectare, soit 12 à 20 fois la semence.

Pour être complet, il faudrait citer toutes les cultures visitées qui toutes méritaient les plus vifs éloges et témoignaient d'une science agricole réelle, jointe à une pratique irréprochable. Nous ne pouvons qu'adresser ici nos plus vives félicitations aux agriculteurs Bretons, qui se sont révélés des agriculteurs émérites, à leurs associations qui ont coordonné leurs efforts et aux personnalités dévouées qui les dirigent et ont aidé à la diffusion des méthodes de culture les plus modernes que leur enseignent les distigués professeurs d'agriculture de la région ; tous nos agriculteurs méridionaux seront heureux de pouvoir s'adresser en confiance aux Syndicats Bretons pour la fourniture de leurs pommes de terre de semence qui leur ont occasionné tant de mécomptes depuis quelques années.

Nous ne voudrions pas clore ces notes trop brèves sans adresser à nos nouveaux amis bretons l'expression de notre reconnaissance émue pour leur accueil si cordial dont le souvenir restera gravé dans la mémoire de tous les membres de la mission.

Lucien Fret,
Président de la Coopérative Agricole
des Alpes et de Provence.

PARTIE OFFICIELLE

Loi étendant aux animaux insectes, cryptogames et végétaux nuisibles certaines dispositions de la loi sur la police rurale

Art. 1er. — Le paragraphe 1er de l'article 76 de la loi du 21 juin 1898 (code rural, livre III, titre 1er, chap. 4) est complété ainsi qu'il suit :

« Les préfets prescrivent les mesures nécessaires pour arrêter ou prévenir les dommages causés à l'agriculture par des insectes, des cryptogames, et tous autres animaux ou végétaux nuisibles, lorsque ces dommages prennent ou peuvent prendre un cararactère calamiteux. »

(Le reste de l'article 76 sans changement).

Art. 2. — L'article 80 de la loi du 21 juin 1898 (code rural, livre III, titre 1er chap. 4) est remplacé par les dispositions suivantes :

« Lorsque l'échenillage ou la destruction des insectes nuisibles et la destruction des cryptogames, animaux ou végétaux nuisibles, doivent être opérés sur les biens appartenant à l'Etat, aux départements et aux communes, et ne l'ont pas été dans les délais imposés, il y est procédé d'office aux frais de qui il appartient, par les ordres du préfet. »

Art. 3. — La loi du 21 juin 1898 sur la police rurale est ainsi complétée :

« *Art. 79 bis.* — Lorsque les dommages causés à l'Agriculture par des insectes, cryptogames et tous autres animaux ou végétaux nuisibles, présentent un caractère particulièrement calamiteux, nécessitant l'application de mesures urgentes et généralisées, le préfet provoque, dans la région intéressée, leur destruction par un syndicat de défense constitué en vertu de la loi du 21 mars 1884, modifiée par la loi du 12 mars 1920. Le syndicat s'engage à exercer son action sous le contrôle technique du service compétent du ministère de l'Agriculture et à faire l'avance des frais nécessaires à l'organisation de la lutte contre le fléau.

« Toutes les fois qu'un syndicat aura pu être constitué, les dispositions suivantes seront appliquées :

« Le ministre de l'Agriculture, sur la proposition du préfet, et après avis du syndicat et du directeur des services agricoles, délimite, par arrêté, la région déclarée infestée.

« Lorsque l'application, par les particuliers des procédés de destruction prescrits par l'arrêté préfectoral prévu à l'article 76 de la présente loi, n'a pas donné des résultats ou n'a pas été effectuée, le préfet prend un arrêté de mise en demeure et autorise le syndicat de défense à faire procéder d'office, dans la région déclarée infestée, après un délai de deux jours francs, aux travaux de destruction du parasite déterminé.

« Les intéressés doivent ouvrir leurs terrains aux agents du syndicat de défense.

« L'Etat, les départements, les communes, les établissements publics ou privés sont astreints aux mêmes obligations que les particuliers.

« Les dépenses qu'entraîne l'exécution de ces mesures sont réparties par

le préfet entre les exploitants, au prorata de la contribution foncière des propriétés non bâties de chacune des parcelles qu'ils cultivent et pour lesquelles les travaux ont été exécutés par le syndicat de défense

« Le syndicat de défense notifie à chaque exploitant sa quote-part dans la répartition des frais.

« A défaut du payement effectué directement au syndicat de défense par les intéressés, dans un délai de trois mois, le recouvrement en est opéré, comme en matière de contributions directes, sur un rôle rendu exécutoire par le préfet »

Fait à Paris, le 3 juin 1927.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Ministère de l'agricultnre.* — Sont promus ou nommés :

Officiers : MM. Besnoit, directeur de l'Ecole nationale vétérinaire de Toulouse ; Jouvet, directeur de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon ; Lavergne, inspecteur du service phytopathologique à Vichy ; Puzenat, constructeur de machines agricoles à Bourbon-Lancy (Saône-et-Loire) ; Roos, directeur de la station œnologique de l'Hérault à Montpellier.

Chevaliers : MM. Bassot, ingénieur en chef du génie rural à Orléans ; Berthelot, directeur de la caisse régionale de crédit agricole mutuel de Saône-et-Loire ; Béry-Auger, secrétaire de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire ; Blanchet agriculteur à Vif (Isère) ; Bonis, directeur adjoint du laboratoire central du ministère de l'agriculture.

MM. Brichard, président de l'Office agricole départemental de la Haute-Marne ; Cauvin, négociant en roseaux, à Cogolin (Var) ; Cot, agriculteur à Millas (Pyrénées-Orientales) ; Coulondre, viticulteur à Lunel-Viel (Hérault) ; Demoussy, professeur à l'Institut national agronomique ; Descas, agriculteur et négociant en vins, à Bordeaux ; Desoubry, président de la Société des anciens élèves de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort ; Dussert, directeur des services agricoles de la Haute-Savoie ; Gay, directeur des services agricoles de Meurthe-et-Moselle ; Girard, directeur de la caisse régionale de crédit agricole mutuel de l'Indre.

MM. Guillermin, président de la caisse régionale de crédit agricole mutuel de la Savoie ; Guyonnet, directeur des services agricoles des Basses-Pyrénées ; Hervieux, professeur à l'école vérétinaire de Toulouse ; Heurlant, secrétaire trésorier du Syndicat agricole de Vitry-le-François ; Heurtault, vice-président de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire ; Levavasseur, président de la chambre syndicale horticole de l'Anjou ; Magnein, conservateur des eaux et forêts à Aix ; Marsot, directeur de l'école municipale agricole de Cibeins (Ain) ; Martin, agriculteur à Chenevelles (Vienne) ; Olry, chef de section à l'Office des renseignements agricoles au ministère ; Pancrazzi, président du Syndicat agricole de Corté ; Pégurier, vice-président de la caisse régionale de crédit agricole du Midi ; Reyniers, inspecteur principal des eaux et forêts, à Nevers ; Robert, chef de bureau à la caisse nationale du crédit agricole, à Paris ; Truelle, membre de l'académie d'agriculture, à Antony ; Villaret,

vice-président de la Société centrale d'agriculture du Gard ; Vincent, directeur de la station agronomique du Finistère ; Waldeck-Rousseau, agriculteur à Bouvron (Loire-Inférieure).

Syndicat agricole de la Haute-Garonne : Dégustation de vins d'hybrides. — En présence des violentes attaques de mildew de cette année, la tenue des hybrides producteurs et la qualité de leurs vins deviennent des questions particulièrement intéressantes.

Le Syndicat agricole de la Haute-Garonne organise à Toulouse, comme les années précédentes, une dégustation dont la date sera ultérieurement fixée. Les viticulteurs sont invités à vinifier dans ce but les hybrides intéressants chez eux. — Adresser la correspondance à M. G. Héron, à Bézat (Haute-Garonne).

Pour la Défense de l'Huile d'Olive. — Une proposition de loi, ayant pour but de réglementer le commerce de l'huile d'olive naturelle, vient d'être élaborée par M. Victor Jean, député des Bouches-du-Rhône, en plein accord d'ailleurs avec la Fédération des Coopératives oléicoles du Midi de la France, présidée par M. Octave Vigne, du Var

Les principales dispositions de cette proposition de loi ont trait à la désignation des huiles, à la déclaration de récolte et à l'appellation d'origine.

L'article premier interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre aucune huile destinée à l'alimentation sans indication de la nature d'huile pure ou d'huile mélangée et du ou des fruits et graines dont elle est extraite.

Par l'article 2, tout propriétaire, fermier ou métayer à l'exception de ceux faisant partie des coopératives oléicoles, cultivant des oliviers est tenu de faire chaque année, une déclaration de récolte à la mairie de sa commune. Cette déclaration devra indiquer le nombre d'oliviers cultivés et la quantité d'olives récoltées et d'huile fabriquée La déclaration faite par les moulins coopératifs devra contenir la liste des adhérents au moulin, le nombre d'oliviers cultivés et la quantité d'olives apportées par chacun d'eux, ainsi que la quantité d'huile fabriquée par le moulin, la quantité d'huile retirée par chaque adhérent pour ses besoins propres et de celle mise en vente pour le compte des membres de la coopérative.

Enfin l'article 4 prévoit que les déclarations de récolte conféreront à leurs auteurs un droit exclusif à l'appellation dite d'origine sous ce titre : Huile d'olive naturelle de France. Le monopole de cette appellation sera garanti au moyen d'une vignette ou capsule.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de l'Oisellerie (**Charente**). — Les examens d'admission à l'Ecole d'Agriculture auront lieu, cette année, le lundi 19 septembre.

Les candidats boursiers devront adresser leur dossier par l'intermédiaire du Préfet de leur département, avant le 5 septembre, les dossiers des candidats non boursiers pourront être adressés directement au Directeur de l'Ecole jusqu'au 8 septembre.

En plus des bourses ordinaires de l'Etat et des bourses départementales, des bourses spéciales sont accordées aux Pupilles de la Nation. La durée des études est de deux ou trois ans selon le degré d'instruction des candidats. Par suite des travaux d'agrandissement entrepris, il sera probablement possible de ne pas refuser de candidats ayant les connaissances requises.

Pour recevoir la notice renfermant le programme d'admission et des études s'adresser au Directeur de l'Ecole, à l'Oisellerie, par la Couronne, (Charente).

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — L'enseignement théorique et pratique comprend de plus, les *applications de l'électricité à l'Agriculture.*

Examen d'entrée et concours des bourses : 12 septembre.

Rentrée des Elèves nouveaux : 2 octobre. — Inscription avant le 31 août.

Ecrire au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or), auront lieu à l'Ecole même, le 15 septembre prochain. Les demandes d'inscription peuvent, dès maintenant être adressées au Directeur de l'Ecole.

Placée au centre de la région viticole, l'Ecole de Beaune a, comme spécialité, la Viticulture, et toutes les questions qui s'y rattachent ; néanmoins, elle donne une place importante à l'enseignement de l'Agriculture.

Les conditions d'admission et le programme des cours seront envoyés à toute personne qui en fera la demande au Directeur de l'Ecole, à Beaune (Côte-d'Or).

Ecole technique de Bergers de Rambouillet. — Les examens d'admission et le concours pour les bourses à l'Ecole technique de bergers et moutonniers annexée à la Bergerie nationale de Rambouillet auront lieu, au siège de l'Ecole, le jeudi 29 septembre 1927, à 9 heures du matin.

La durée des études est de 10 mois, aux examens de sortie du 30 juillet, vingt élèves ont obtenu le diplôme de fin d'étude.

Tous renseignements seront donnés par le Directeur de la Bergerie nationale et de l'Ecole de bergers, à Rambouillet (Seine-et-Oise).

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Grands réseaux français reprendront pendant la période du 20 août au 30 septembre prochain, la délivrance, sous certaines conditions de parcours des billets d'aller et retour individuels à longue validité à destination des gares desservant les principales stations thermales et climatiques.

Il est rappelé que la délivrance des billets à destination des stations balnéaires a lieu sans interruption depuis le 1er juin et jusqu'au 30 septembre.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser aux gares des grands Réseaux.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant cette dernière huitaine encore, les transactions de gros à gros ont été fort peu importantes dans les Entrepôts parisiens, car s'il n'y a que peu d'acheteurs, il y a encore moins de vendeurs. Les maisons qui ont des provisions les conservent pour pouvoir attendre les vins nouveaux, sans acheter beaucoup. En ce qui concerne les quelques affaires traitées, Les prix pratiqués ont marqué une légère baisse. On a payé de vins rouges 9° du Midi de 250 à 260 fr., des 10° de 260 à 270 fr., des 11° aux environs de 280. Des Algérie, faisant de 11° à 11°5 ont été offerts de 275 à 280 fr. En vins blancs, des produits de cette région ont vu les prix de 265 à 270 fr. pour des 11°; ceux de provenances diverses ont été traités de 250 à 255 fr. Les vins blancs continuent du reste à être peu demandés. Des vins d'Espagne rosés, de 10° à 10°5 ont éte proposés de 245 à 250 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La période des vacances battant son plein, la vente est réduite dans le détail, qui épuise ses provisions. On espère que dès les premières rentrées les débitants vont être obligés de passer des ordres plus importants.

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 8 août	Cours du 15 août
8°			
8 à 9°		»	»
9 à 10°	13,fr. 00	Pas de cote	Pas de cote
11°	le degré	officielle	officielle
11 à »		»	»
Costières		»	»
Rosé, Paillet, gris	Aramon blanc		
Blanc Bourret	12 fr. le deg.		
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 9 août	Cours du 16 août
8°1/2			
9°	107	»	8 à 9°
10°	à	Pas de çote officielle	9 à 10° 195 à 210
11°	138	»	10 à 11° 210 à 220
Rosé	12 fr. 00 à 12 fr. 25		9 à 11° 200 à 225
Blanc de blanc	le d.		10 à 11° 180 à 200

Achats sur souches, 17 fr. le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Cette. — Marché du** 10 août 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de ««« à »»» fr. l'hecto ; rosé, 9° à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° ««« à ««« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 310 à 315 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 205 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 210 à 220 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 200 à 210; 11°5 à 12, 220 à 230 ;

blanc et rouge 14°5 à 15°, 330 à 335. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Ventes traitées pendant la semaine. — Le Syndicat régional de Montpellier-Lodève (C. G. V.) communique les ventes suivantes qui ont été faites pendant la semaine écoulée, et portées à la connaissance :

10 août : Montferrier : divers petits lots vins rouge et blanc, 9 degrés environ, 240 francs.

12 août : Marsillargues : un lot vin rosé, 10 degrés 1, 225 francs ; 13 août : Marsillargues : un lot vin rosé, 10 degrés 1, 230 francs.

10 août : Puilacher : partie de cave vin rouge, 9 degrés 1/2, 215 francs.

12 août : Loupian : cinq lots de vin rouge, 10 degrés à 10 degrés et demie, 210, 215 et 220 francs.

14 août : Montpellier : un lot de vin rouge, 8 degrés 7, 210 francs.

— La Cave coopérative de Marsillargues (Hérault) a vendu : le 12 août, 210 hectolitres de vin rosé, 10 degrés 1, au prix de 225 fr. ; et le 13 août, un petit lot du même vin au prix de 230 fr. l'hectolitre nu et pris en cave.

La Cave coopérative de Marsillargues a l'honneur de faire connaître à MM. les négociants et courtiers que son comité de ventes a décidé de n'accepter pour les vins rouges 9 degrés 2 qui se trouvent encore à sa disposition, aucun prix de vente inférieur à 230 francs.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 5 août	Cours du 12 août
—	—	—	—
8°		»	»
9°		8°5 225	
10°	13 fr. 00 à 13,25 le d.	à à	Pas de cote
11°		11° 260 fr.	officielle
Vins rosés 8°		»	»
Vins blancs		»	»

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 4 août	Cours du 11 août
—	—	—	—
7 à 8°		»	»
8 à 9°	13 fr. 00	»	»
9 à 10°	à 13 fr. 50	Pas de cote	Pas de cote
10 à 11°	le degré	officielle	officielle
11° et au-dessus			

AUDE. — Région de Narbonne et environs. (*Communiqué de la C. G. V. du 11 août 1927.* — Vins rouges : Villedaigue, 120 hl., 10°2, à 230 fr. l'hl ; Canet-d'Aude, 210 hl., 10°3, 240 fr. ; Fleury-d'Aude, 280 hl, 8°1, 215 fr. ; Gruissan, 640 hl., 10°5, 245 fr. ; Cruzy, 335 hl., 10°, 240 fr. ; Mirepeisset, 150 hl., 10°, 240 fr. ; Lapalme, 80 hl., 10°5, 250 fr. ; Fabrezan, 120 hl., 10°8, 250 fr. ; id., 180 hectolitres, 11°3, 250 fr. ; Portel, 480 hl., 10°3, 245 fr. ; Ferrals-des-Corbières, 650 hl., 10°6, 250 fr. ; id., 90 hl., 10°8, 250 fr. ; Tourouzelle, 125 hl., 10°, 248 fr. ; id., 90 hl., 10°5, 255 fr. ; id., 425 hl., 11°, 258 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 6 août	Cours du 13 août
—	—	—	—
8°........................		»	»
9°		»	
10°..		8 à 9° 215 fr.	Pas de cote
11°	18 fr. 00 le degré	9° à 13° 215 à 240	officielle
11 à 12°			»
12 à 13°			

GIRONDE. — **Bordeaux.** Les espérances d'une belle récolte sont évanouies, mais on espère cependant, tout au moins en vins blancs, une récolte supérieure à celle de 1926.

Le prix des vins est stationnaire. On cote les vins ordinaires rouges, de 2.500 à 2.700 fr. et les vins blencs, de 2.400 à 2.600 fr. le tonneau nu.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins pour le marché du 10 août :

Région : 9 à 10° 1/2, incoté ; rosé et blanc, sans affaire signalée.

Algérie. — 10 à 11°, 230 à 245 fr. l'hectolitre, 11 à 12°, 245 à 255 fr. l'hectolitre, quai Marseille, suivant qualité et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Tunisie sans affaires.

Espagne. — 11 à 12°, 230 à 245 fr. l'hecto, droits de douane acquittés.

VAUCLUSE. — **Pertuis.** — Il s'est traité quelques sous-marc à 16 fr. 50 le degré, livraison sur septembre ou 15 octobre.

Nous n'avons plus de vins vieux ou très peu, 1.000 à 1.500 hectos 10° environ sont à la vente dans une coopérative qui en demande 25 francs le degré.

VAR. — **Cogolin.** — Vin rouges 10 degrés, 210 francs ; vins rosés 11 degrés, 210 francs l'hectolitre. On ne signale presque pas de transactions : marché très calme.

ALGER. — Toutes qualités réunies, rouge, rosé et blanc, 144 à 205 francs. Achats sur souches incotés.

ORAN. — Vins rouge, 15 à 16 francs le degré. Blanc et rosé, incotés. Nus à la propriété.

TARTRES

Marché de Béziers du 12 août 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à »»,«« le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. »» le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 25 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 3 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. «» —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance calme. Cote nominale. Sans affaires.

CÉRÉALES

Paris. — *Marché libre* (16 août).
Blé indigène 169 à 170 fr.
Blé exotique, non coté.

New-York. — 12 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.........	1,51 3/8	107.28	143.05	— 1.09
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	1,44 7/8	102.67	136.90	— 0.50
Décembre................	1,48 3/4	105.42	140.56	— 0.50
Maïs disp...............	1.20 3/4	105.92	123.24	+ 0.75

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 154 7/8 c. le bushel (146 fr. 35 les 100 kil.). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

Alger. — 6 août 1927.
Blé tendre colon 1er choix, 165 à 168 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 160 à 164 fr.
Blé dur colon 1er choix, 174 à 179 fr
Orge colon, 106 à 110 fr.
Avoine d'Algérie, 110 à 115 fr.

PAILEES ET FOURRAGES

Colmar, 11 août. — Paille de blé 14 fr. ; dito de seigle 14 fr. ; dito d'avoine 11 fr. ; paille de blé pressée, 14 francs les 100 kilos.

Marseille, 12 août. — Aux 100 kilos départ, disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché soutenu. Foin de Crau 56 ; dito similaire Crau 50 ; dito de région, 48 ; dito du Champsaur, 55 ; dito de l'Isère, 50 ; dito du Doubs, 50 ; paille de blé rouleau, 16 ; dito batteusee, 15.

Castelsarrasin (T.-et-G.), 11 août. — Foin première coupe 30 francs ; luzerne première coupe 35 francs ; paille de blé 10 francs ; d'avoine 8 francs es 100 kilos.

Châtellerault (Vienne), 11 août. — Foin les 500 kilos, pris à la ferme, 150 fr. ; pailles de blé 75 francs.

Le Puy (Hte-L.), 11 août. — Foin pressé à haute densité, les 100 kilos, 46 à 48 francs ; à faible densité 45 à 46 francs.

Parthenay (Deux-Sèvres), 10 août. — Foin première coupe, les 104 bottes, 200 à 220 francs ; luzerne première coupe 200 à 220 francs ; sainfoin 200 à 220 francs ; paille de blé 90 à 100 francs ; d'avoine 80 à 90 francs. Cours stationnaires.

DIVERS

Cette. – Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 155 à 165 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr. ; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 août 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	»	»	22	10	»	»	»	»	20	10	»	2.5
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi ..	22	11	27	16	»	»	23	»	26	15	»	3
Jeudi.......	17	12	22	12	0 4	»	»	12	22	12	»	2.1
Vendredi ...	21	15	23	11	»	1	22	»	19	9	»	2
Samedi.....	21	17	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»
Total....	828	499	992	639	59.4	27	780	432	1076	657	197.8	38
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	»	»	18	15	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi	25	14	24	19	»	2	27	14	27	16	»	»
Jeudi......	21	12	19	17	2.4	»	23	13	19	13	9	»
Vendredi ...	21	17	21	15	1.4	»	22	12	28	8	»	»
Samedi.....	23	17	»	»	0.4	»	23	12	»	»	»	»
Total....	933	610	1035	801	164.1	39.4	995	542	1014	645	97.1	32
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	»	»	32	»	»	»	»	»	30	»	»	1
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	30	17	32	»	4	»	30	17	30	»	»	1
Jeudi.......	20	10	20	10	8	20 2	29	12	24	12	2.4	29
Vendredi ...	22	10	»	9	»	»	22	12	24	9	»	»
Samedi.....	22	15	»	»	»	»	24	13	»	»	»	»
Total...	611	383	1070	397	115.2	29	1135	568	1188	701	223.4	88.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	»	»	25	9	»	»	»	»	30	17	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	26	16	26	12	»	»	»	16	29	»	»	»
Jeudi.......	21	12	33	16	2	2	30	18	29	»	»	»
Vendredi ...	»	12	22	10	»	1	28	19	27	17	»	16.6
Samedi.....	25	13	»	»	»	»	30	21	»	»	»	»
Total....	883	495	1163	694	170.8	19.0	886	660	1287	821	37.5	17.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	»	27	18	»	»	28.4	16.1	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»	28.4	22.1	»	»	1.1	»
Mardi	»	»	»	»	»	»	29.4	16.2	»	»	»	»
Mercredi ...	32	19	29	12	»	»	31.4	14.7	»	»	»	»
Jeudi.......	26	15	26	19	»	0.1	28 0	16.9	»	»	»	»
Vendredi...	23	14	15	18	»	»	29.2	16 9	»	»	»	»
Samedi.. ..	27	14	»	»	»	»	29 4	15.5	»	»	»	»
Total....	964	617	1254	758	63.6	32. 1	1572.6	877.9	1421.9	755 3	66.9	19.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	»	»	31	»	»	»	»	»	»	16	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi..	»	»	»	»	»	»	»	»		»	»	»
Mercredi.....	29	21	30	17	»	»	»	»	»	16	»	»
Jeudi	29	20	28	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	29	17	25	17	»	2.4	»	»	»	»	»	»
Samedi	30	18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total	1138	720	1250	898	31	72.6	59	26	171	572	»	3

Observations. — Eté